



Aubergine & Zucchini
 Vollwert Frischdienst, Partyservice & Catering GmbH
 Lievelingsweg 104a, 53119 Bonn
 0228-670057

www.aubergine-catering.info



DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

Allergene: a=Gluten, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid/Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Schweinefleisch

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=gewachst, 7=Phosphat, 8=Süßungsmittel

* = Komponente aus kontrolliert biologischem Anbau

SPEISEPLAN

Johann-Gottfried-Herder-Gymnasium

18. KW	Menü 1	Menü 2	Dessert	Extra	Salatteller
Montag 01/05/2017	Maifeiertag				
Dienstag 02/05/2017	Keine Essensausgabe!				
Mittwoch 03/05/2017	Blätterteiggebäck mit Tomaten-Paprikasauce und Langkornreis aW/c/g	Kartoffelstampf mit Buttergemüse (bunte Möhrchen und Erbsen) und einer Gemüsekadelle aW/c/g/l	Bananenjoghurt g	Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce, Fladenbrot und buntem Rohkostsalat aW/g	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette (Allergene auf Anfrage)
Donnerstag 04/05/2017	Paniertes Fischfilet mit Zitronen-Dillsauce, dazu Pommes frites und Blattsalat mit Petersiliendressing aW/d/g	Gnocchi mit Spinatpesto und Tomatensalat c/g	Stracciatellacreme g/hSp	Nudelbar - täglich wechselnde Pasta und Saucen zur Auswahl (Allergene auf Anfrage)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette (Allergene auf Anfrage)
Freitag 05/05/2017	Rührei mit Erbsen (natur) an Kartoffelpüree c/g	Gemüse-Rösti(3) mit cremigem Kohlrabi-Möhrenragout aW/c/g	Ananasquark g	Nudelbar - täglich wechselnde Pasta und Saucen zur Auswahl (Allergene auf Anfrage)	Bunter Salatteller mit wechselnden Toppings + Brötchen/ Baguette (Allergene auf Anfrage)